

# Spargel im Schinkenmantel mit Käse überbacken

Eines der besten Rezepte für die Spargelsaison: köstlicher Spargel im Schinkenmantel mit Käse überbacken, ein Genuss für Gaumen und Auge.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 15 min

**Koch/Backzeit:** 30 min

**Gesamtzeit:** 45 min



## Zutaten

18 Stk.	<a href="#">Spargel</a>
6 Scheiben	Schinken
50 ml	Milch
1 Handvoll	<a href="#">Käse</a> (gerieben)
1 Prise	<a href="#">Salz</a>
1 Prise	<a href="#">Pfeffer</a>

## Zubereitung

1. Bei diesem Rezept für **Spargel im Schinkenmantel mit Käse überbacken** kommt der feine Spargelgeschmack gut zur Geltung. Die Spargelstangen je nach Sorte vorbereiten: Bei grünem Spargel die holzigen Enden abschneiden. Schälen ist meist nicht erforderlich, allenfalls im unteren Drittel.
2. Weiße Spargelstangen müssen von oben nach unten geschält werden. Die Enden ebenfalls entfernen. Den Ofen auf 180 Grad vorheizen. Ein Blech mit Backpapier auslegen. Einen Topf mit Salzwasser aufsetzen, etwas Milch zufügen und aufkochen.
3. Den Spargel hineingeben und weich garen. Herausnehmen und abtropfen lassen. Jeweils eine Scheibe Schinken um drei Spargelstangen wickeln und auf das Blech legen. Anschließend pfeffern und salzen und den geriebenen Käse darüber streuen. Im Ofen rund 15 bis 20 Minuten lang überbacken lassen, bis der Käse schmilzt und Farbe annimmt.

## Tipp

Der Spargel im Schinkenmantel mit Käse überbacken schmeckt sehr gut mit Sauce Hollandaise und Salzkartoffeln.